



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KENGER AŐI (ŐANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

1 kg. kenger
1/2 kg parça et
1 yemek kaőığı salça
1 yemek kaőığı sade yağ
1 su bardaėı yoėurt
2 diő sarımsak
tuz

Kengerlerin iki tarafı kesilip yıkanır. Yaė bir tencereye konup et ilave edilerek kavrulur. Daha önceden ayıklanmıő kengerler ete ilave edilip soluncaya kadar kavrulur. Sala ilave edilip kavurmaya devam edilir. zerine 4-5 su bardağı su konup 40- 45 dakika haőlanır Yoėurda katılır. Sıcak kenger yemeği üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

Not: Kenger yabani dikenli bir bitkidir.